

教育・保育施設等における重大事故防止策を考える有識者会議（第21回） 議事概要

【開催日時】

令和6年3月5日（火） 14：00 ～ 16：00

【議事概要】

1. 検証報告を行った自治体からのヒアリング（再発防止のための主な取組状況について）

<自治体からの報告>

再発防止策1 園児の成長と状況にあわせた安全な給食の提供と適切な食事の介助

- ・ 誤嚥リスクが高い食材（パン、豆、リンゴ等）は、保育士と調理員で打合せを行い、食材の大きさや硬さを調整している。
- ・ 給食に係る会議の中で、調理員や保育士に向けた給食の提供に係る留意点等について情報共有を図っている。
- ・ 献立表を配布する際、担任から保護者への未食食材の確認を徹底している。
- ・ 担任を持たないフリー保育士を全公立園に配置。給食中は、担任は見守りに専念する体制とし、フリー保育士が配食やおかわり等を担当するよう役割分担を明確にした。
- ・ 月案会において園児の発達状況や食事の様子を確認し、担任だけでなく園全体での情報共有の推進を図っている。

再発防止策2 マニュアルの見直しと徹底及び研修体制

- ・ 従来の「事故対応マニュアル」を「危機管理マニュアル」と「事故対応マニュアル」に分割して細部化し、誤嚥時の対応を具体化した。
- ・ 誤嚥防止チェックリストを改良し、チェック項目だけでなく、職員間で共有する内容等を盛り込んだ。
- ・ 域内の認可保育所、認定こども園、小規模保育事業所の全職員が3年に1度、普通救命講習を受講できる体制を整え、スキルの維持・向上に努めている。

再発防止策3 職員体制の充実

- ・ 公立園では各保育士の経験年数を考慮し、バランスよく職員配置を行うとともに、全園にフリー保育士を配置し、きめ細かい指導ができる体制とした。
- ・ 新規採用にキャリア採用枠を設け、経験者の採用を推進した。
- ・ 採用計画を見直し、正規保育士の採用人数を大幅に増加した。

再発防止策 4 本市全施設における情報共有

- ・園長会や副園長・主任会で再発防止に向けた話し合いを行い、会議録を全施設に共有するとともに、各施設においてもグループ討議を実施し、事故防止の意識を高めた。
- ・域内の認可保育所、認定こども園、小規模保育事業所の保育士を対象に、救命講習のほか、アレルギーや危機管理に関する研修を毎年実施している。
- ・域内の認可保育所、認定こども園、小規模保育事業所の調理員を対象に、離乳食研修を実施予定。

提言

日常的に人手が不足している保育現場に更なる負担がかかることのないよう、正規職員を中心とした保育士配置の充足を図り、安全で安心な手厚い保育を実施していくこと。

- ・公立園においては、採用計画を見直し、正規保育士の採用人数を純増させ、1園につき少なくとも2人以上の正規職員を増員させた。
- ・私立園に対して、保育士不足の解消及び職員のモチベーション向上を図るため、職員の待遇面における公私格差を是正する独自補助制度を創設した。
- ・域内の認可保育所、認定こども園、小規模保育事業所に、より多くの保育士を確保するため、新卒者又は潜在保育士を対象に就職準備金貸付制度を創設した。

<委員からの意見・コメント>

- 正規職員の増員は良い事だと思うが、同時期に出産のタイミングを迎えることになり、結果的に産休・育休が重なって人員不足に陥る可能性があるという点を念頭においた対応が必要だと感じた。
- 事故発生後はすぐに119番をして、救急のプロフェッショナルの指示を仰ぐべきである。
- 発見時の状況から、窒息か意識障害か分からない場合もあるが、けいれん等による意識障害から窒息する可能性は低いと感じる。一次要因が意識障害であっても窒息であっても、呼吸をしておらず意識がないという状況に陥ったら、すぐに心臓マッサージに取りかかることが重要であるという点には変わらない。
- 患者が呼吸をしておらず、何かが詰まっている状態であれば、それを取り除くため背部叩打法あるいはハイムリック法を行い、状況が解消されず心肺停止に至ってしまったら心臓マッサージ・胸部圧迫をするという流れが一般的である。

2. 誤嚥事故防止対策について

<事務局からの説明>

ガイドラインでは、こどもの意思に合ったタイミングで食事を与えることや、食材に応じた提供方法等を示しており、これを基に施設等でマニュアルが作られ、自治体等で

研修が行われている。国においても、キャリアアップ研修でガイドラインを取り入れているほか、SNSや各種事務連絡での周知や効果的な周知方策の検討を進める等、様々な対策を講じているが、後を絶たず誤嚥事故が発生している。

事務局では、同様の事故を繰り返し起こさないよう、これまで行ってきた対策以外にも何らかの対策が必要ではないかということを検討しており、実際に発生した事故から得られる留意事項について、具体的な点に絞って、改めて注意喚起することも検討している。

誤嚥事故防止に向けた対策についてご議論いただくとともに、注意喚起における留意事項の示し方についてご知見賜りたい。

<委員からの意見・コメント>

- 講習会でも、受講者から食事中の誤嚥に対する接し方についての質問が多く寄せられる。これまで発生した誤嚥事故に関する主な問題点と提言について示すことはとても参考になると感じる。これからテーマとしても取り上げていただきたい。
- 誤嚥を起こさないための食材等の対策と同時に、こどもの食育の一環として、噛む力や飲み込む力を強化する保育も並行していかないと、何も食べられなくなってしまふ。安全に配慮したこどもの食育の進め方等を周知していくことが大事だと感じた。
- 保護者との情報共有について、食べたかどうかのチェックは、主にアレルギー反応が起きていないかどうかの確認だけになっている気がする。どういう形状でどのように食べているか、細かいところまで聞いていく必要がある。
- コロナ禍もあり、家庭によって離乳食や食事の進め方に差が出ており、これまでの常識的な月齢に応じた食事の与え方が多様化してきていると感じる。保育園では、この月齢の子だったらこのぐらいのものが食べられるだろうと食事を提供していくが、実は飲み込めないというギャップが発生しているのではないかと感じる。保育現場だけでなく、保護者へも各家庭での食べさせ方について情報提供していく必要がある。
- 1日のうち2回は家庭で食事することを考えると、保護者への周知啓発も大事であり、食材を排除するのではなく、どういう工夫や配慮が必要かということを端的に分かりやすく、視覚的・直感的に分かるような周知啓発が必要だと感じた。
- 実際に事故が起こっている食材についてアラートを出すことは有効だと思うが、その食材の性状・形状だけがクローズアップされてしまうのではないかと感じる。食材そのものが悪い訳でなく、どんな食材でも誤嚥のリスクはある。
- 過去の事例を見ても、食事の介助をする際に注意すべき点が十分徹底されていなかったことが問題であるので、過去に窒息事故が起こった食材と併せて、これまでの事例から得られる誤嚥のリスクについて注意すべきポイントを具体的に示し、見守り体制の重要性を伝えていく形が望ましい。
- 提供する食材や与え方については、しっかりと調査研究等を行い、子育てや保育の現場、こどもの発達状況等を踏まえて、今の時代に即した最適な基準を示すべきであると考えている。

- 食に関するガイドラインは「食事の提供ガイドライン」など色々がある。事故のガイドラインだけでなく、現場の調理師達がよく目にするガイドラインにも、食材の危険性や望ましい調理方法を記載する等、横並びで一緒に考えていく必要がある。

3. 有識者会議年次報告（令和5年度）について

<事務局からの説明>

これまで様々な重大事故の防止対策を講じてきたが、なかなか内容が現場職員まで浸透していないという背景から、今年度の有識者会議年次報告のテーマとして、ガイドライン等の内容を現場職員に浸透させるために効果的と考えられる周知方策について調査研究を行い、重大事故再発防止への提言を行うこととした。

調査研究事業にて、アンケート調査及び文献調査を行った結果、現場職員から求められる啓発資材としては、特に重大事故に繋がりやすい「寝る、食べる、水遊び」の場面に特化した留意事項の一枚紙であることが分かった。また、現場で活用できる効果的な啓発方策として、KYTのグループワークが挙げられた。これら一連の調査研究を踏まえ、以下3点を有識者会議からの提言として取りまとめる。

① 周知方策の効果検証と、それを踏まえた更新の検討に継続して取り組むこと。

現場の意見を踏まえた改良に継続的に取り組み、今回の調査研究で作成した周知方策について、現場で働く職員に広めるための周知に取り組むとともに、どの程度現場職員に広まり、活用されたかについて効果検証を行う。

② 職場マネジメント手法の平準化に向け継続して検討すること

保育補助者や栄養士、調理師等にも、広く職場マネジメントの手法を行き届かせていく必要がある。自治体と連携し、KYT等のトレーニング手法を研修内容に組み入れることや、より広域的に地域別ブロック研修を行う等、継続して検討する。

③ 自治体の役割について検討していくこと

保育に関わる全ての職員に学習機会を提供するとともに、自治体の役割として、指導監査や研修の際に、全ての職員に行き届くような指導に努めていただく。

<委員からの意見・コメント>

- 啓発資材について、「寝る、食べる、水遊び」の時に潜むリスクについて、これら全て保育現場で気を付けていることで、絵や文字で視覚的に確認できることはとてもありがたい。応急処置についても分かりやすく、大事にしたいと思った。
- 自治体職員として監査で各施設を回る中で、食事については、食材そのものの指摘ではなく、食事をする環境がどうなのかというところを注視している。いまだに食事中に水分補給をしていない施設も見受けられるので、食事を提供する際の重要なポイント等をきちんと伝えていきたいと感じた。